

食安発第 0131003 号
平成 19 年 1 月 31 日

関係食品等事業者団体の長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

広域流通食品の製造に係る衛生管理の徹底について

今般、広域流通食品の製造・販売等を行う菓子製造業者において、不適切な衛生管理が継続的に行われていたという事案が判明しました。

本事例については、これまでの関係自治体の立入調査の結果、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下、「法」という。）第 19 条第 2 項違反に該当する事由（科学的・合理的根拠なく、消費期限を超えた表示）のほか、食品の製造・加工工程において消費期限切れ等の原材料の使用、製造記録等の作成・保存等の不備及び細菌検査体制の不備等が認められました。

これらについては、法第 3 条において、食品等事業者の責務として「販売食品等の原材料の安全性の確保」や「必要な情報に関する記録の作成・保存」に努めなければならないと規定されているほか、法第 50 条第 2 項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言として示している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」(昭和 47 年 11 月 6 日付け環食第 516 号別記 (1)。平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号最終改正。以下、「管理運営基準に関するガイドライン」という。)においても、適切な原材料の使用及び記録の作成・保存等について所要規定が整備されているものであり、同様の事例の再発防止の観点からは食品等事業者におけるこれらの遵守が必要と考えられます。

については、同様の事例の再発防止のため、食品の安全性の確保について自覚と責任感を持ち、食品の製造、販売等を行うよう改めてお願いするとともに、広域流通食品の製造・販売等を行う食品等事業者（以下、「広域流通食品等事業者」という。）に対し、下記の事項について、一層の衛生管理の徹底に努められるよう周知方お願いします。

記

広域流通食品等事業者は、食品の安全性の確保に係る責務を果たすことが重要であり、製造から販売に至るまでの各段階における適切な衛生管理、食品の製造等に係る記録の作成・保存、適正な表示の実施等を徹底し、食品等事業者の責務を定めた法第 3 条を遵守すること。具体的には次の (1) ～ (3) について実施すること。

(1) 食品製造等における衛生管理

ア 法第3条第1項及び管理運営基準に関するガイドラインの第2の6(2)を踏まえ、原材料として使用する食品は、在庫管理を徹底し、消費期限内のものとする等、適切なものを選択すること。

イ 従来より示している衛生管理の指針である衛生規範に従うこと。また、法第50条第2項に基づき都道府県等が営業施設の衛生管理上構すべき措置を定めた条例に従い、施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成する場合には、衛生規範等のガイドラインや科学的・合理的根拠を十分に踏まえること。さらに、自主検査体制、事故発生時の回収等措置、異物混入等の苦情があった場合の対応等についても整備すること。

(2) 記録の作成・保存

法第3条第2項及び「食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針(ガイドライン)」(平成15年8月29日付け食安発第0829001号別添。以下、「記録の作成・保存に係るガイドライン」という。)を踏まえ、使用した原材料の期限表示に係る記録等、食品の製造・加工・保存等に係る記録を適正に作成し、自治体の食品衛生監視員が立ち入る際には、求めに応じて提示できるよう適切に保存すること。

(3) 期限の表示

ア 既存の消費期限又は賞味期限の見直しの際には、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」(平成17年2月25日付け食安基発第0225001号別添)及び「加工食品の表示に関する共通Q&A(第2集:期限表示について)」を踏まえ、食品等の特性等に応じて、微生物試験、理化学試験及び官能試験の結果等に基づき、科学的・合理的に行うこと。なお、流通の都合等により科学的・合理的根拠なく、消費期限及び賞味期限を超えた期限を表示しないよう留意すること。また、製品の期限設定の一覧とその根拠を作成し、製造又は加工する工場等に備え付けておくこと。

イ 食品期限表示の設定のためのガイドラインを踏まえ、消費期限及び賞味期限の設定根拠に関する資料等について、消費者等から求められたときには積極的に情報提供すること。